WYCHODZI JAKO PISMO DODATKOWE.

KORRESPONDENT

PRZY GAZECIE WARSZAWSKIEJ.

ROLNICZY, HANDLOWY I PRZEMYSŁOWY.

Dnia 28 Września 1882 roku. № 39 16 (28) Września 1882 r.

Kronika rolnicza

przez

Zygmunta Gawareckiego.

(Dalszy ciąg.—Patrz Nr. 38).

Lwów 1 sierpnia 1882 r.

Wiśnie i uwagi o nich.— Opis ich 7 zagranicznych gatunków. — Czereśnie i opis 8 gatunków.

Wiem o jednéj gminie we Francyi, która kilkunasto-hektarowy piasczysty nieużytek gromadzki, z którego bardzo małą miała korzyść obsadzono wiśniami w rzędy, z których teraz gmina ma grube dochody. O podobnym wypadku wiem też i w Czechach, i tam również bardzo się korzystnym okazał. W niejednéj miejscowości, zwłaszcza też nieodlegle od kolei żelaznéj, z wielu względów sądzić można, że podobne postępowanie i u nas okazałoby się teraz bardzo korzystnym interesem. Nie szukając żadnych zagranicznych gatunków, a po prostu biorąc nasz zwyczajny krajowy gatunek wiśni, która jest na właściwéj ziemi tak wytrzymałą, a co rok obficie rodzi owoc tak znany i lubiony: owe wiśnie po dojrzeniu czarne, a wybornego smaku, tak cenione na stół, na konfitury, soki i nalewki, możnaby mieć z tego znaczną korzyść. Niewszędzie ten gatunek pod względem owocu jest jednakowéj wartości, są bowiem odmiany mające owoc większy i lepszego smaku, te więc wybierać należy do rozmnażania. Takich wybornych odmian téj naszéj krajowéj wiśni, jakie na targach w Płocku włościanie i koloniści sprzedają, przynajmniéj za mojéj bytności, to potém niewszędzie w naszym kraju napotykałem. Dla tego też bardzo należałoby te krajowe czarne wiśnie rozpowszechnić tam wszędzie, gdzie ich dotąd nie ma. Niemi też możnaby drogi obsadzać, a oprócz tego użyć do utworzenia plantacyi w celu większéj sprzedaży wisien dobrych do jedzenia i śpiżarnianych przerobów. Pamiętajmy to bowiem sobie, że w miarę wzrostu miast, ogólnéj zamożności i rozszerzenia się oświaty w massach ludu, coraz to większe otwiera się zapotrzebowanie produktów sadowniczych na targach, i to w lepszych gatunkach. Ci też, którzy podobne produkta będą mieli na sprzedaż, będą też i korzyści z nich mieli pewne i coraz wyższe, byle tylko zadosyć uczynili tym dwom warunkom:

a. Żeby sadzili drzewa owocowe o ile można najlepszych, najszlachetniejszych gatunków, lecz zupełnie wytrzymujących nasze zimy, i to w gruntach i warunkach im najodpowiedniejszych, najwłaściwszych.

b. Żeby zasadzonym drzewom dali z początku zwłaszcza skuteczną ochronę, a potém znowu niezostawiali ich już na Opatrzność Bozką, czyli nie zostawiali całe staranie koło tych drzew dobroczynnéj matce Naturze, gdyż każda roślina mająca przynosić człowiekowi pożytek, wymaga od niego w zamian za to pewnéj o niéj pamięci i pielęgnowania, które jak przy wiśniach, a w ogóle i przy wszystkich wysokopiennych drzewach, nietylko że jest małe, ale nawet wielkiéj umiejętności nie wymaga, a głównie zamiłowania do téj uprawy. I jestże jaka roślina, któraby przynosząc gospodarzowi pożytek, nie wymagała tego samego od niego? Czyż dajmy na to żyto, kartofle, tatarka, a nawet łąki nie potrzebują od rolnika, skoro mu mają dać z siebie pewne korzyści, ochrony, pielęgnowania i pewnéj znajomości uprawy i sprzętu? Tego też samego i owocowe drzewa wymagają.

W niektórych okolicach naszego kraju zdarzało mi się po sadach spotykać tak lichego gatunku wiśnie, bo drobne, czerwone, smaku kwaśno-cierpkiego, że widząc je, zawsze mi na myśl przychodziło: Jak też można cierpieć u siebie tak liche gatunki, skoro mamy inne wyborne krajowe odmiany? Skoro już uprawiamy jakiekolwiek rośliny, czy to drzewa owocowe, czy żyto lub ziemniaki starajmyż się przedewszystkiém o zadosyćuczynienie téj zasadzie, żeby te pielęgnowane rośliny, były ile tylko można najlepszego gatunku, a zawsze stosownie do miejscowych warunków, ponieważ tylko w takim razie, można z nich osiągnąć całą możliwą najwyższą korzyść.

Ze szlachetnych zagranicznych gatunków wisien, p. Antoni Schmidt wymienia następujące, jako wedle jego doświadczeń możliwe dla naszego kraju, to jest wytrzymujące nasze zimy:

1. *De Ravan.* Owoc téj wiśni jest bardzo wielki, czerwony, sercowaty, bardzo smaczny, pestkę ma małą, dojrzewa w końcu lipca, poszukiwany jest do użytku stołowego. Drzewo to jednak ma tę wadę, że nieobficie rodzi. 2. *Belle d'Orlean.* Jest to gatunek pośredni między wiśniami a czereśniami. Owoc jego średniéj wielkości, spłaszczony, koloru ciemno-purpurowego, smaku nadzwyczaj delikatnego, dojrzewa w połowie lipca. Drzewo to ma zupełnie odmienne liście od innych wiśni. 3. *De Montmorency.* Wiśnia ta rozpowszechniona wszędzie pod nazwiskiem z Montmorency (z pod Paryża), odznacza się krótką szypułką. Owoc ten dobrze dojrzały, dobry jest na stół, lecz przeważnie używa się na konserwy. Jest on średniéj wielkości, nieco spłaszczony z krótką szypułką, pestkę ma małą, części mięsne blado-różowe, rozpływające się, kwaskowatego smaku. Drzewo to jest dość wytrwałe na nasz klimat, a przytém bardzo urodzajne. 4. *Double Natte.* Owoc ciemno-czerwony, średniéj wielkości, kwaskowaty, bardzo ceniony na konserwy, dojrzewa w połowie lipca. Drzewo dość silne i wytrwałe na nasz klimat, a przytém urodzajne. 5. *Cerise Royal* (francuzka łótówka) ma owoc duży, ciemno purpurowy, nakrapiany białemi punkcikami, bardzo dobry na stół, dojrzewający w połowie lipca. Drzewo wytrwałe, średnio urodzajne. 6. *Belle de Choisy.* Owoc jasno-czerwony, średniéj wielkości, dobry na stół i na konserwy, a ma to do siebie szczególnego ten gatunek, iż nie dojrzewa równocześnie, lecz gałęziami, i to przez cały lipiec. Drzewo wytrwałe i bardzo urodzajne, rodzi gronami. 7. *Cerise Royal-Anglaise.* Owoc ma średni, tak na stół, jak i na konserwy bardzo dobry, koloru czerwonego, smaku delikatnie winnego. Ten gatunek zasługuje na rozpowszechnienie, gdyż drzewo jest wytrwałe, a przytém jeszcze nadzwyczaj urodzajne.

V. Czereśnie (Czerechy, jak tu nazywają) wysokopienne, po 40 centów za sztukę, zaś nizkopienne po 35 ct. Płockie tak słynne ze swych gatunków drzew owocowych, posiada też i znakomite odmiany czereśni, których wyborne owoce i ponętne jeszcze swą pięknością, obficie można widzieć we właściwéj porze na targu w Płocku. Tak przynajmniéj było za moich czasów, a nie sądzę, żeby obecnie miało być inaczéj.

P. Antoni Schmidt poleca następne gatunki zagraniczne do hodowania, lubo pomiędzy niemi połowa jest za delikatna na nasze zimy, które tylko przebyć mogą nie we wszystkich naszych ogrodach, lecz w ogrodach tylko pojedynczych miłośników ogrodnictwa, którzy chcąc je posiadać, a wiedząc, że to są delikatne gatunki, przez dobre obwinięcie słomą na zimę i inne środki, umieją je zabezpieczyć należycie przed ostrością mrozów, zwłaszcza niektórych zim naszych, szczególnie ciężkich. Z tego więc powodu tych drzew, które tu p. Schmidt wylicza jako delikatne, nie radzimy sprowadzać, chyba do sadów szczególnych amatorów.

1. *Couer noir Crocant* (czarna sercowa chrupawka) ma owoc duży, części mięsne twarde, słodkie, od pestki odstające, dojrzewa w połowie lipca. Drzewo bardzo urodzajne. 2. *Bigarreau Hativ* (czereśnia wczesna). Owoc koloru czarnego, części mięsne bardzo słodkie, dojrzewa w czerwcu. Drzewo nadzwyczaj urodzajne, ale wymaga ciepłego położenia i ochrony od mrozów. Drzewo to więc jest delikatne, pomimo tego czereśnie czarne krajowe, być może że innego, niż ten tu powyżéj wymieniony gatunek, ale wybornéj dobroci zawsze naturalnie w właściwéj porze, są na targu w Płocku, tak jak i w Warszawie, co dowodzi, że ta czereśnia z czarnym owocem znajduje się w naszych sadach. 3. *Lucie de Liége*, albo jak ją niektórzy w ogłoszeniach, być może, że błędnie mianują *Lucie de Liegl*. Owoc ma duży, lśniący, z jednéj strony ciemnopurpurowy, a z drugiéj jasny. Części mięsne są twarde, bardzo słodkie. Drzewo urodzajne, ale dość delikatne. Ten gatunek czereśni, jak je u nas w popularnéj mowie nazywają: czereśni białych z kolorkami, wybornego smaku można mieć zawsze na targu w Płocku i w Warszawie, co dowodzi, że czy ta, czy też jéj tylko podobna odmiana czereśni istnieje w kraju i przetrzymuje dobre nasze zimy. 4. *Lauerman's Kirsche.* Owoc wielki, słodki, twardy, koloru pstrego, dojrzewa w połowie lipca. Drzewo jest delikatne. 5. *Bigarreau Belle rose.* Owoc sercowo podługowaty, koloru różowawego, dojrzewa z początkiem lipca, mięso ma słodkie, rozpływające się. Drzewo to bardzo urodzajne i ze wszech miar zasługuje na rozpowszechnienie. 6. *Bigarreau à gros fruit rouge.* Owoc największy z czereśni, koloru różowego, ma mięso zupełnie twarde i odstające od pestki, dojrzewa w końcu lipca. Drzewo urodzajne, ale na mrozy niewytrwałe. 7. *Napoléon.* Owoc duży, różowawy, dojrzewa z początkiem lipca, części mięsne ma słodkie, rozpływające się. Drzewo jest urodzajne. 8. *Bigarreau noir très douce* (drezdeńska czarna czereśnia) zasługuje ze wszech miar u nas na rozpowszechnienie. Być może, że owoc czarny téj czereśni, o którym powyżéj nieco pod Nr. 2 mówiliśmy, jest właśnie tym, który z naszych sadów krajowych pochodzący, tyle razy widzieliśmy na targach w Płocku i w Warszawie. Drzewo to p. Antoni Schmidt bardzo zaleca, jako rodzące wyborne i wytrzymujące nasz klimat. *(D. c. n.)*

Doświadczenie w żywieniu zwierząt roboczych.

Professorowie Wolf, Kelner i Funk szkoły rolniczéj w Hohenheimie robili doświadczenia tyczące się składu chemicznego karmy potrzebnéj zwierzętom roboczym, w porównaniu do karmy wystarczającéj dla tych zwierząt w czasie ich bezczynności. W porze roboczéj powiększa się pospolicie zwierzętom roboczym nietylko ilość ich karmy, ale zarazem jéj treściwość, strawność i obfitość w części mięsotworne czyli białkowate. Według rzeczonych doświadczeń trzeba zwierzętom roboczym powiększyć ilość ich karmy, przedewszystkiém przez powiększenie jéj obfitości w twory ciepłotworne, czyli w bezazotne twory pożywne.

Sprawa żywienia się ludzi i gospodarnego karmienia zwierząt postąpiła bardzo wiele od czasu prac Liebiga nad tym przedmiotem, ale w sprawie karmienia zwierząt dla różnych celów specyalnych panuje jeszcze wiele niepewności. Dla tego ważnym jest wniosek wyprowadzony przez Kelnera z powyższych doświadczeń, jako prawda fizyologiczna tycze on się tak dobrze karmy zwierząt roboczych, jak pożywienia ludzi niezamożnych, a ciężko pracujących.

Zwierzęta nieczynne i nieprodukujące płodów cennych potrzebują do zdrowego istnienia swego jedynie karmy żywotnéj. Zwierzęta produkujące przez wzrost swój, płodzenie, dostarczanie mleka, wełny, lub przez robotę swoją potrzebują do zdrowego istnienia swego, prócz karmy żywotnéj, tego nadmiaru karmy, który się karmą produkcyjną nazywa. Karma produkcyjna jest dwojaka, jedną jest dostarczająca siły, ruchu czyli roboty, płodu zatém niemateryalnego, niezajmującego miejsca w przestrzeni; drugą jest dostarczająca przyrostu ciała, czyli mięsa, mleka, wełny, tłuszczu lub nowego przychowku zwierząt.

Rozpatrzmy najprzód przyrodę karmy żywotnéj, następnie przyrodę dwojakiéj karmy produkcyjnéj.

Wyraz karma żywotna oznacza pojęcie pożyteczne, ale bynajmniéj ściśle. Żywotną jest taka ilość karmy, którą zwierzę utrzymuje się przy życiu i zdrowiu, ale zwierzę nie może produkować z niéj żadnych płodów cennych. Ono produkuje z niéj tylko odchody swoje. Ściśle żywotną czyli wystarczającą tylko do utrzymania się przy życiu, a niedostateczną do żadnego przyrostu, nie jest żadna ilość karmy. Karma, którąby zwierzęciu nie starczyła do lenienia się, czyli utraty staréj sierści, a odrostu nowéj byłaby karmą głodową, niewystarczającą do zdrowia. Popędu płciowego zwierząt płodnych nie można do szczętu zniweczyć karmą niezbędną do życia i zdrowia. Płodność samców i samic tyle tylko karmionych, aby żyły, jest bardzo mała, ale nie schodzi do zera, dokąd ilość karmy nie jest tak mała, żeby na tém cierpiało zdrowie zwierząt, które ją dostają. Przychowek niedorosły rośnie karłowato przy dostawaniu karmy żywotnéj, ale przy takim niedostatku karmy, żeby nie starczyła do żadnego wzrostu choruje przychowek i przyspiesza się raźnie jego śmierć. Ściśle nie ma karmy żywotnéj. W przybliżeniu natomiast jest karmą żywotną, osobliwie samców dorosłych, a bezpłodnych, ta ilość karmy, o któréj utrzymują się przy życiu i zdrowiu, ale nie chudną i nie tuczą się.

Karma żywotna czy produkcyjna jest wówczas dobra, kiedy najmniéj połowa jéj części pożywnych przez zwierzę strawioną zostaje i jemu na pożytek wychodzi. W tym przypadku odchodzi ze zwierzęcia w stanie odchodów druga połowa pożywnych części jego karmy. Karmy stałéj zwierząt roślinożernych zostaje pospolicie więcéj niż połowa strawiona. Bydło, konie i owce trawią pospolicie 60 do 65% ogółu pożywnych części dobréj karmy swojéj, karmy takiéj jak siano, owies, kuchy z sieczką słomianą, warzywa i t. d.

Złą jest każda karma, w któréj jest niestrawny stosunek jednych części pożywnych do drugich. Głównemi czyli cennemi częściami pożywnemi każdéj karmy są twory białkowate czyli mięsotworne i twory ciepłotworne, czyli bezazotne. Mięsotworne części pożywne zawierają azot; dla tego bywają azotnemi tworami pożywnemi nazywane. One otrzymały nazwę mięsotwornych, bo z nich tylko mogą odnawiać się i rość mięśnie i nerwy. Z nich tylko mogą powstawać włosień, sierść, wełna, rogi, kopyta, ścięgna i inne azotne części zwierząt. Pożywnemi tworami ciepłotwornemi są mączka, gummy, cukry, strawny drzewnik i tłuszcze strawne. Twory te nie zawierają azotu. Dla tego bywają bezazotnemi tworami pożywnemi nazywane. Nazywanie ich wodanami węgla, albo węglowodanami jest złe, bo oznacza tylko mączkę, gummy, cukry i drzewnik strawny, a nie obejmuje tłuszczów strawnych. Ciepłotwornemi bywają nazywane bezazotne twory pożywne, bo ilość ich niezbędna do życia zwierzęcia i strawiona, zużywa się w zwierzęciu przez jego oddychanie i służy mu przez spalanie się w jego krwi do dostarczenia mu ciepła żywotnego. Co ze strawionych tworów ciepłotwornych przez oddychanie zwierzęcia nie zostaje zużyte, to zamienia się w niém w tłuszcz i osiada w przyrastającéj tkance komórkowéj. W zwierzęciu tuczącém się przybywa, prócz tłuszczu, tkanki komórkowéj, w któréj tłuszcz osiada. Tkanka komórkowa jest azotna, powstaje i wyra-

sta tylko z tworów białkowatych. Jakkolwiek tłuszcz w zwierzęciu powstaje z ciepłotwornych części pożywnych jego karmy, jednak pamiętać trzeba, że tłuszcz powstający w zwierzęciu gromadzić się w jego wnętrzu o tyle tylko może, o ile zwierzę strawiło jednocześnie dosyć tworów mięsotwornych, aby w niém tkanki komórkowéj przybywać mogło, w któréj tłuszcz osiada.

Strawnemi są różne stosunki mięsotwornych części do ciepłotwornych pożywnych. Strawnym jest stosunek jednéj wagi części mięsotwornych na 2½ wagi ciepłotwornych, i strawnym jest stosunek jednéj wagi części mięsotwornych na 5½ wag części ciepłotwornych. Nakoniec strawnemi są wszystkie pośrednie zawarte między temi dwiema ostatecznościami, czyli między 1 na 2½, a 1 na 5½, np. 1 na 3, 1 na 4, 1 na 5 i t. d. Czy równie strawny, równie zdrowy jest jeden stosunek jak drugi, lub przeciwnie jeden jest najstrawniejszy i który takim jest, niewiadomo. Odpowiedzi na to pytanie mogą dostarczyć tylko doświadczenia porównawcze, liczne i wymagające wielu lat umiejętnéj pracy. Prawdopodobnie wielka będzie różnica, czy na jedną wagę mięsotwornych części karmy przypadnie 4 wagi drzewnika strawnego, mączki lub gummy, czy natowiast 4 wagi cukru, albo odpowiednia czterem wagom cukru ilość tłuszczu strawnego. Układając karmę dla zwierząt liczą jedni, że funt cukru żywi tak samo jak funt tłuszczu strawnego. Inni sądzą, że ledwie 2, niektórzy, że dopiero 3 funty cukru żywią tak jak funt tłuszczu strawnego. Dany stosunek mięsotwornych części do pożywnych ciepłotwornych bardzo dobry dla zwierząt jednego gatunku, pewnego wieku i usposobienia wrodzonego lub sztuką nadanego, może być miernie dobry i zaledwie dostateczny dla zwierząt innego gatunku, wieku lub usposobienia. Ten sam stosunek części mięsotwornych do strawnych ciepłotwornych będzie w różnym stopniu strawny zależnie od ciepłości karmy, od stopnia jéj rozdrobienia, od znajdujących się w niéj pożywnych soli mineralnych i t. p. okoliczności. Sprawa trafnego układania karmy dla zwierząt postąpiła w wieku bieżącym bardzo wiele, ale do zupełnéj jéj jasności jest jeszcze daleko.

Pewnikiem jest, że nadmiar w karmie części mięsotwornych jest tak marnotrawny, jak nadmiar ciepłotwornych części pożywnych. Powstaje pytanie, których części pożywnych trzeba dodać do karmy żywotnéj, aby ją przemienić w karmę produkcyjną roboczą, lub w produkcyjną przyrostową, dostarczającą mięsa, mleka lub tuczącą zwierzę?

Przez mięsotworne części karmy żywotnéj zwierzęcia odnawiają się części jego zużywające się nawet w czasie jego spania, spoczynku i bezczynności. Strawione ciepłotworne części pożywne jego karmy żywotnéj zużywają się przez jego oddychanie nieustannie i nawet podczas jego snu i nieczynności. Zwierzę oddycha bowiem i produkuje swoje ciepło żywotne do ostatniéj chwili swego życia.

Opasłe zwierzę użyte do roboty i żywione w tym czasie niedostatecznie, chudnie najprzód przez tracenie nadmiaru swego tłuszczu. I tłuszcz zwierząt jest bowiem dwojaki. Jeden jest nadmierny, drugi żywotny. Ilość tłuszczu nadmiernego czyli opasowego zależy od stopnia utuczenia się zwierzęcia. Ilość tłuszczu żywotnego jest niezmienna. Ilość tłuszczu żywotnego jest ta sama u zwierzęcia umierającego z głodu i nędzy, jaka jest u opasa duszącego się z nadmiaru tłuszczu i zatłuszczenia krwi i serca. Przy nadmiarze roboty w stosunku do ilości karmy nie kończy się ubytek ciała zwierzęcego na ubytku tłuszczu opasowego. W tym przypadku zmniejsza się ilość krwi, czułość nerwów i kurczliwość mięśni, słowem zwierzę słabnie. Prawdopodobnie ubywa w tym przypadku bardzo mało lub nic istoty nerwów i mięśni, ale reszta natomiast tłuszczu nadmiarowego. Stan ten jest wyczerpaniem sił i przez to wyczerpanie następuje śmierć zwierzęcia. *(D. n.)*

Żyto świętojańskie.

Rzecz dziwna, użyteczność żyta świętojańskiego jest oczywista dla każdego rolnika, który się w każdéj porze czerpanym z niego użytkom przypatrzeć może. Żyto to udaje się w gruntach bardzo różnych i nadaje zarówno dla gospodarstw bardzo udoskonalonych, jak do trzypolówki ulepszonéj, dla gospodarstw folwarcznych, jak do zagrodniczych, dla położonych w podgórzu Karpackiém, jak w piaskach Królestwa Polskiego. Dla tego nie wahamy się mówić o niém co rok i wiele razy możemy co nowego o niém powiedzieć.

Pewien rolnik galicyjski, osiadłszy w mieście po kilkunastu latach pomyślnego gospodarowania na podgórzu Karpackiém, zajął się w mieście mleczarstwem i kupił dla tego gospodarstwo 26-morgowe. Po zbiorze w lipcu ziemniaków pośpiechów, zasiał żyto świętojańskie i miał w jesieni dobry pokos zielony dla krów. W końcu maja następnego roku miał drugi pokos zielony, wcześniejszy od koniczyny, a w kilka tygodni potém trzeci mniejszy. Po zebraniu nawiózł to pole, uprawił i zasadził na niém kwedlinburskie buraki pastewne. Od trzech lat trzyma się tego porządku i wychodzi dobrze na nim. Żyto świętojańskie nadaje się zatém do różnych sposobów gospodarowania.

W okolicach, gdzie jesień jest ciepła, siewają w czerwcu żyto świętojańskie w mieszaninie z tatarką. Im więcéj tatarki do żyta dodano i im gęstszy jest siew, tém mniéj wdzięczny jest urodzaj żyta. Zbiór téj mieszaniny nadaje się z powodu dojrzałości tatarki tylko do suszenia, dla otrzymania po wysuszeniu i wymłóceniu miernie dobréj paszy suchéj. Lepszym jest dodatek małéj ilości grochu lub wyki do żyta świętojańskiego, przy sianiu go w czerwcu lub lipcu. Siane w sierpniu lub wrześniu nie daje oczywiście pokosu jesiennego.

Stopień krzewienia się żyta świętojańskiego na wiosnę zależy od urodzajności roli i wilgotności, i ciepłości wiosny. W warunkach sprzyjających rośleniu krzewi ono się znakomicie, a w nieprzychylnych mało. Wzrost każdéj rośliny i krzewienie się roślin zdatnych do tego zależą tyle od gatunku rośliny, co i od gatunku roli i powietrza, w których one żyją. Im więcéj rola sprzyja krzewieniu się żyta, tém właściwszém jest sianie go z ziarnem rośliny, która skoszona w jesieni z żytem nie odrasta na wiosnę i pozostałemu żyto zostawia swe miejsce na jego rozkrzewienie się.

Zrzynanie na wiosnę bujnego żyta świętojańskiego jest naganne. Jeżeli obawiać się trzeba jego zwalenia się, lepiéj jest skosić je na zielono i zorać następnie dla zasiania innéj rośliny, niż zmniejszyć i skarłowacić następny jego urodzaj przez zżęcie jego liści. Żyto, któremu na wiosnę czubki odjęte zostały, pozostanie gęstém jak było, ale źdźbła jego nie będą tak sztywne, jak być winny i da ziarno liche. Chybia podwójnie kto sieje gęsto, bo marnuje ziarno użyte w nadmiarze i zapewnia sobie urodzaj mniejszy niż mieć może. Żyto na wiosnę nadmiernie gęste najlepiéj jest przerzedzić przez mocne bronowanie.

Do wymarzania jest żyto świętojańskie mniéj skłonne niż jakiekolwiek inne. Urodzaj jego ziarna bywa ten sam pod względem wielokrotności swojéj co innych odmian żyta, ale ziarno świętojańskiéj odmiany jest zawsze cieńsze niż doborowych odmian żyta, i mąka jego jest zawsze ciemniejsza. Słoma jego nie ustępuje słomie innych odmian.

Kto sieje żyto na właściwym ugorze, powinien siać na nim żyto świętojańskie, kosić wcześnie lichsze łąki swoje i użyć je następnie na pastwisko. Zamiast otawy czyli drugiego siana z gorszych łąk swoich, może mieć przednie siano ze skoszenia na czas w jesieni swego żyta świętojańskiego.

Sprawozdania tygodniowe.

Gdańsk dnia 23 września 1882 r.

Przez cały prawie tydzień mieliśmy ciepłą przyjemną temperaturę; wczoraj dopiero spadł deszcz kroplisty, wieczorem zaś ustaliła się znowu pogoda. Wiatr dął wschodni i północno-wschodni. I w tym tygodniu interes na pszenicę nie doznał w Nowym-Yorku zbyt pomyślnéj zmiany, gdyż ostatecznie notowano 1,9¼

dol., w obec notowania zeszłotygodniowego 1,9 dol. za loco pszenicy, a na listopad 1,10½ dol., w obec 1,10⅞ dol. w tygodniu ubiegłym. Cena na mąkę uległa zniżce o 25 cent. i wynosi 4,75 dol. Ostatni wywóz do Europy z portów atlantyckich Ameryki do Anglii 162,000 kw. w stosunku do 207,000 kw. w tygod. zeszłym, do Francyi 85,000 kw. w stosunku do 140,000 kw. w tyg. zeszłym, do innych części kontynentu 90,000 kw. w stosunku do 40,000 kw. w tyg. zeszł., z Kalifornii do Anglii 70,000 kw. w stosunku do 80,000 kw. w tyg. zesz. Zapasy kontrolowane powiększyły się o 800,000 buszli i wynoszą 12,800'000.

Anglia ma jeszcze ciągle znaczne dowozy obcéj pszenicy, lecz także zasoby angielskie są znaczne na tę porę, i tak: dowieziono pszenicy krajowéj w ubiegłym tygodniu 49,242 kw. w przeciętnéj cenie po 44/5 c., w obec 42,243 kw. w przec. cenie po 45/9 c. w ubiegłym tyg., w obec 43,746 kw. w przec. cenie po 51/1 w roku 1881. Import zaś wynosił 2,240,000 cntr. pszenicy, 325,070 ctr. mąki, w obec 1,840,649 cntr. psz., 225,502 cntr. mąki, w obec 1,285,531 cntr. psz., 250,796 cntr. mąki w 1881 r.

Powietrze w Anglii było w ciągu bieżącego tygodnia częściowo dżdżyste, jednakże żniwa dostatecznie postąpiły. Zgadzają się na to, iż gatunki angielskiéj pszenicy pozostawiają nie jedno do życzenia, jednakże powód ten wywiera obniżkę cen na lepsze gatunki pszenicy, głównie dla tego, że młynarze angielscy mają znaczny wybór w obecnych wielkich dowozach. Usposobienie pozostaje tam ciągle ospałe, nawet ceny doznały 2 p. obniżki za kw., pomimo tego młynarze wstrzymują się od większych zakupów i nabywają tylko najpotrzebniejsze ilości.

Londyn notuje o 1 p. niższe ceny na pszenicę z poniedziałkowego targu; środowy był zaś ospały; podobnie było w Hull i Liwerpolu. We Francyi również dla bardzo znacznych dowozów ceny obniżyły się. Belgia porobiła niektóre zakupy, lecz po cenach nizkich. W Hollandyi zniżkowa tendencya panowała. Południowe Niemcy okazywały cokolwiek stalsze usposobienie; ospałe zaś nad Renem, jako i w Węgrzech. Targ berliński był chwiejny tak na pszenicę jak na żyto; ostatni notował 1 mr. wyżéj za psz. i żyto. Nasz targ był również słabego usposobienia w tygodniu ubiegłym, mimo wcale nielicznych dowozów. Eksporterowie z braku animujących wiadomości z zagranicy wstrzymują się od zakupów. Ceny znowu uległy zniżce o 3 do 5 marek. Obrot wynosił 2500 ton.

Notujemy za 1000 K°.	fun. w. hol.	marek
Pszenica jara	128—131	155—160
„ niebieska murząca	117—1[illegible]6	127—152
„ ciemno-szklista	125	153
„ pstra i jasno kolorowa	125—127	1[illegible]0—164
„ wysoko-pstra	131	182
„ rossyjska czerwona	129—131	166
„ „ czerwo szklista	130	165
„ „ wysoko pstra	125—133	180—185
„ „ wysoko pstra szkl.	130—133	193—195
Żyto krajowe podług gatunku	120	124—126
„ ekstra		128
„ polskie na tranzito		119—123
Jęczmienia dużego krajowego	111—112	124—125
„ rossyjskie na tranzito	106—112	1[illegible]6—125
Groch do gotowania		150
„ rossyjski na tranzito		154
„ na paszę		128 131
Owsa krajowego		100
„ rossyjskiego na tranzito		90—95
Rzepaku rossyjskiego na tranzito		267
Rzepiku rossyjskiego zimowego		250
„ jarego		225—245
„ ekstra		246 -247

Za 10,000 litrów proc. okowity płacono 50—50,50 mr.

Kursa giełdy berlińskiéj: floreny austr. 171,85; ruble rossyjskie 203,65; kurs gdański 204,65 mr.

Aleksander Makowski et Comp.

Bank kredytowy Donimirski, Kalkstein, Łyskowski i Sp. w Toruniu.

Toruń dnia 23 września 1822 r.

Położenie handlu zbożowego prawie się nie zmieniło; opór przeciw dalszéj obniżce cen jest widoczny, nie powiększa to przecież chęci do kupna, gdyż w rzeczywistości obfitość sprzętu ostatniego jest tak wielka, że walka przeciw obniżce staje się niemożebną. Wywozy z Ameryki są nieco słabsze, natomiast zapasy kontrolowane bezustannie się zwiększają; również na placach portowych zachodniéj Europy znacznie zapasy zwiększają. W Anglii ceny się obniżyły z powodu wielkiego zaopatrowania krajowéj i obcéj pszenicy. We Francyi tylko z trudnością ostatnie notowania się utrzymywały. W Hollandyi i Belgii słabe panowało usposobienie. W południowych Niemczech i w Austro-Węgrzech targi pozostały bez zmiany.

Na naszym placu dowozy były szczupłe; pszenica w wyborowych gatunkach chętnych znajdowała kupców i to przy niezmienionych cenach, na żyto zaś popyt więcéj był ożywiony i chętnie o kilka marek wyższe płacono ceny. Również owies i jęczmień w dobrych gatunkach jest żądany, a ceny tychże są stałe. Inne artykuły pozostają bez zmiany.

Dzisiejsze kursa berlińskie.

Rossyjskie banknoty	203.60	Mrk.
Pszenica wrzesień-październik	172.00	„
kwiecień-maj	173.25	„
New-York	108.25	„
Żyto loco	136.00	„
wrzesień-październik	135,70	„
październik-listopad	132,50	„
kwiecień-maj	133,50	„
Olej rzepakowy, wrzesień-październik	60.40	„
kwiecień-maj	60.00	„
Okowita loco	52.30	„
wrzesień-październik	52 50	„
kwiecień-maj	52,90	„

Płacono za 1000 kilogr.

Pszenica transito	115—133	fun.	120—180	Mrk.
wilgotna z wyrost	120—128	„	135—155	„
krajowa pstra	126—131	„	160—170	„
jasna z wyrostem	120—126	„	145—160	„
„ „	126—133	„	170—190	„
Żyto transito	115—128	„	105—118	„
„ krajowe wilg.	115—132	„	115—120	„
„ suche	123—130	„	122—128	„
Jęczmień ruski			90—130	„
„ krajowy			105—135	„
Owies ruski			90—120	„
„ krajowy			110—125	„
Groch na paszę			125—130	„
„ kuchenny			140—150	„
Rzepak grubo ziarnisty			245—255	„
Rzepik			245—250	„
Rydz (lnica)			180—200	„
Łubin żółty			105—115	„

Koniczyna biała	30—60	za 50 klgr.	za pud	rs. 4,77—9,54
„ czerwona	25—45			rs. 3,98—7,77
Tymotka	25—30			rs. 3,98—4,17

W Hamburgu na okowitę słabe panowało usposobienie.
Płacono za okowitę kartoflaną:

loco bez beczki	36¾	co odpowiada franko Aleksandrowo po potrąceniu wszelkich kosztów i wartości becz. za wiadro 80%.	0,98	przy kursie 205.
w beczkach tel quel	39		1,09	
w beczkach kontrak. loco	43		1,29	
na wrzesień	43		1,28	
na wrzesień-październik	42¾		1,26	
na październ.-listopad	42½		1,25	
na listopad-grudzień	42½		1,25	
na kwiecień-maj	42		1,23	

W drukarni Gazety Warszawskiéj, ulica Długa Nr. 557. — Дозволено Цензурою.—Варшава, 16 (28) Сентября 1882.